

УДК 664

Катерина Козлова, Марина Колеснікова

Харківський державний університет харчування та торгівлі, Україна

РОЗРОБКА ЕЛЕМЕНТІВ СИСТЕМИ НАССР ДЛЯ ВПРОВАДЖЕННЯ В РЕСТОРАНИ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ

Kateryna Kozlova, Maryna Kolesnikova

DEVELOPMENT OF HACCP SYSTEM ELEMENTS FOR IMPLEMENTATION IN THE ITALIAN KITCHEN RESTAURANT

Ресторанне господарство є однією з найважливіших складових сфер послуг національної економіки, основою бази туризму, від ефективності функціонування якого залежить здоров'я і рівень якості життя. Поява великих міжнародних рестораних мереж на вітчизняному ринку посилює конкуренцію, у зв'язку з чим виникає проблема забезпечення конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу. У той же час підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу тісно пов'язане із необхідністю безпечності ресторанних послуг.

Безпечність харчових продуктів є важливим питанням, нерозривно пов'язане зі здоров'ям суспільства у всіх країнах світу. Умовами забезпечення випуску безпечної та якісної продукції є впровадження, адаптація та виконання принципів систем менеджменту безпечності при випуску харчової продукції. Однак, всі існуючі системи більш притаманні та адаптовані до умов підприємств харчової промисловості.

Метою дослідження є обґрунтування та розробка методології системи менеджменту безпечності харчової продукції для ЗРГ.

Потенційно небезпечні для здоров'я людини хімічні та біологічні речовини потрапляють та накопичуються в харчових продуктах по ходу як біологічного ланцюга, так і харчового ланцюга, який охоплює всі етапи виробництва продовольчої сировини та харчової продукції, а також зберігання, упакування та маркування.

Для подальшого обґрунтування впровадження систем менеджменту безпечності нами проведено аналіз існуючих систем. Майже всі зазначені стандарти базуються на принципах НАССР. Проблемою забезпечення випуску якісної та безпечної продукції в ЗРГ в порівнянні з промисловими харчовими підприємствами є великий асортимент продукції та сировини для її приготування.

Складність виготовлення безпечної продукції в ЗРГ пов'язана з тим, що процеси виробництва, реалізації та організації споживання пов'язані між собою, співпадають за часом. У поєднанні цих функцій полягає специфічна особливість галузі ресторанного господарства і його основна мета. Діяльність ЗРГ пов'язана з обов'язковим дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до організації виробничо-технологічних процесів (товарне сусідство, виключення перехреснування потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції та ін.). Діяльність ЗРГ складається з: прийому сировини, її зберігання; механічної обробки й виготовлення напівфабрикатів; теплової обробки продуктів; оформлення страв; організації споживання. Для виконання усіх цих операцій на підприємстві повинно бути кілька груп приміщень, а саме: складські, виробничі, торгівельні, побутово-адміністративні, технічні.

Для всебічного розгляду особливостей впровадження системи у ЗРГ нами проведено аналіз циклу роботи ЗРГ з визначенням можливих заходів з безпечності.

Теоретично, загальний алгоритм методології впровадження системи менеджменту безпечності харчових продуктів в ЗРГ передбачає: загальну характеристику підприємства ресторанного господарства, визначення асортиментного переліку продукції, що виробляється та її опис (за групами); перелік сировини, її умови зберігання та принципи товарного сусідства; план підприємства, включаючи схеми

руху сировини, напівфабрикатів продукції, посуду та пакувальних матеріалів з метою виявлення зон можливого перехресного забруднення продукції всередині підприємства; аналізу ризиків та визначення контрольних критичних точок в ході технологічного процесу, розробка відповідних коригувальних дій та контроль їх виконання.

Найефективнішим методом гарантування якості та безпеки харчової продукції у світі визнано систему НАССР. Це науково обґрунтований, раціональний і систематичний підхід до ідентифікації продукції, оцінювання та контролю ризиків, які можуть виникнути під час виробництва, перероблення, зберігання та використання харчових продуктів. Розробка та впровадження системи безпечності є ефективним методом менеджменту, який використовується для захисту підприємства при просуванні на ринку харчових продуктів і захисту виробничих процесів від різних ризиків забруднення.

Нами проведено дослідження щодо визначення контрольних критичних точок в ході технологічних процесів приготування кулінарної продукції у ЗРГ. Для цього необхідно оцінювати можливі небезпечні чинники: біологічні, фізичні, хімічні. Основними складовими аналізу небезпечних чинників є сировина, процеси, обґрунтування використання їх за призначенням тощо.

Визначення ККТ є однією з технічно найскладніших завдань щодо впровадження методики НАССР в ЗРГ і ефективність її рішення багато в чому визначить ефективність функціонування системи НАССР на підприємстві.

З усіх виявлених ризиків необхідно виявити тільки ті ризики, настання яких веде до втрати безпеки продукції підприємства. Для цього використовується дерево прийняття рішень щодо критичної точки. Дерево прийняття рішень складається з послідовних серій відповідей на чотири питання, спрямованих на об'єктивну оцінку необхідності встановити ККТ для постійного контролю виявленого джерела небезпеки для даної технологічної операції. Кожний небезпечний чинник потрібно оцінити стосовно можливої істотності негативних впливів на здоров'я та ймовірності їх виникнення. Експертним методом з урахуванням усіх доступних джерел інформації і практичного досвіду члени групи НАССР оцінюють ймовірність реалізації небезпечного фактора, виходячи з чотирьох можливих варіантів оцінки: практично дорівнює нулю, незначна, значна і висока. Експертним шляхом оцінюють також тяжкість наслідків від реалізації небезпечного фактора, виходячи з чотирьох можливих варіантів оцінки: легкий, середньої тяжкості, важкий, критичний. Будують межу допустимого ризику на якісній діаграмі з координатами ймовірність реалізації небезпечного фактора - тяжкість наслідків. Якщо точка лежить на або вище межі - фактор враховують, якщо нижче - не враховують.

Для забезпечення високих стандартів безпеки, застосовуючи методику НАССР можна виділити 4 критичні контрольні точки для контролю і забезпечення безпечності в даному ЗРГ: ККТ 1 – Отримання продуктів (сировини); ККТ 2 – Зберігання сировини; ККТ 3 – Кулінарна обробка сировини; ККТ 4 – Реалізація кулінарної продукції або її тимчасове зберігання. Документування результатів роботи є надзвичайно важливим для системи НАССР. Документування та ведення записів мають відповідати характеру та розміру підприємства, та бути достатніми для допомоги підприємству у перевірці наявності та підтримки засобів контролю НАССР. На наш погляд, обов'язковими є наступні журнали. Ефективність впровадження системи менеджменту безпечності у практику роботи ЗРГ буде залежати від дотримання вимог: технології приготування кулінарної продукції ЗРГ; кліматичних умов робочої зони; санітарії та гігієни персоналу; вимог до якості та безпечності води, санітарної обробки внутрішньоцехового оснащення, посуду для реалізації готової кулінарної продукції ЗРГ.